

Zutaten:

Zutaten:

Käse-Mürbeteig:

300 g Mehl

1/2 TL Backpulver

150 g Butter

180 g geriebener Käse

150 g flüssige Sahne

Salz, Paprika

Füllung:

1 Zwiebel

3 EL Olivenöl

1 kg gemischtes Gemüse

(z.B. Bohnen, Brokkoli,
Blumenkohl, Karotten, Mais)

75 ml Gemüsebrühe

200g Schmand

100 g geriebener Käse

5 Eier

Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und kalt stellen.
Zwiebel schälen, würfeln und in heißem Öl andünsten.
Gemüse ggf. auftauen bzw. waschen abtropfen lassen
und in kleine Stücke schneiden. Gemüse zu den Zwiebeln
geben und mitdünsten, dann im **Schlagkessel** auskühlen
lassen.

2/3 des Teiges zwischen 2 **Dauerbackunterlagen**
ausrollen, Teig zur Mitte hin zusammenlegen und den
Flipper drum stellen. Teig auseinanderfalten und am
Rand der Form andrücken. Restlichen Teig ausrollen
und mit dem **Wichtel-Ring** ausstechen.

Warme Gemüsebrühe, Schmand, Käse und Eier ver-
rühren, mit den Gewürzen pikant abschmecken und
unter die Gemüsemischung heben.
Belag auf dem Käse-Mürbeteig verteilen, Teigkreise
auflegen. Mit verquirltem Eigelb-Wasser-Gemisch
bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei
200° ca. 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C